

蟒山管理中心餐厅后厨设备购置

补充文件

采购代理机构：北京市京发招标有限公司

二〇一九年一月

第七章 货物需求一览表及技术规格以补充文件为准

一、厨房设备清单

序号	设备名称	数量	单位	规格型号	技术参数
A 存放区					
A01	灭蝇灯	1	台	500×200×340	外壳采用铝合金材料组合而成。
A02	电子落地称	1	台	150KG	最大称重：150KG
A03	双层工作台	2	台	1500*750*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg/m}^2$ 。
A04	四层货架	3	台	1200*500*1800	4 个不锈钢子弹脚；脚通为直径 38mm×1.2mm 厚不锈钢管；加强筋为 304 不锈钢 1.2mm 厚；层板为 304 不锈钢 1.2mm 厚。
A05	四门高身雪柜	2	台	1260×815×1950	风冷；优质压缩机，容积：1210L；不锈钢：304，门体 $< 90^\circ$ 自动关闭， $> 90^\circ$ 自动静止。3 层门封条设计。电子面板包涵报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统，可不用排水沟；冷冻温度 $-1^\circ\text{C} \sim -22^\circ\text{C}$ 。冷藏温度 $1^\circ\text{C} \sim 8^\circ\text{C}$ 。
A06	开水器连底座	1	台	60L	全不锈钢外壳和内胆，数码显示技术，智能指示水温，电子磁阀感应，分层加热，生、热水分开。热水容量：60L，设备生产商应有工业生产许可证。
B 存碗库					
B01	双门不锈钢门消毒柜	3	台	1400×535×1790	全不锈钢材质，采用红外线高温热风循环消毒，杀毒效

					果符合国家标准要求；适合耐热 120℃以上餐具，不锈钢、玻璃等食具。
B02	高身储物柜	4	台	1200*500*1800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm，配加强筋；隔板承重量： $\geq 100\text{kg}/\text{m}^2$ 。
B1 副食库					
B03	四层货架	8	台	1200*500*1800	4 个不锈钢子弹脚；脚通为直径 38mm \times 1.2mm 厚不锈钢管；加强筋为 304 不锈钢 1.2mm 厚；层板为 304 不锈钢 1.2mm 厚。
C 粗加工间					
C01	灭蝇灯	1	台	500 \times 200 \times 340	外壳采用铝合金材料组合而成。
C02	洗手星连感应水龙头	1	台	450*450*350	材质：304 不锈钢；厚度： $\geq 0.8\text{mm}$ ；溢流管，含墙装支架。
C03	单星盆水池连水龙头	1	台	1000*750*950	星盆尺寸：450 \times 450 \times 300mm；材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；配可调节子弹角，横管 ϕ 为 25 \times 1.2mm；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。带溢水。
C04	三星盆水池连水龙头	1	台	1800*750*950	不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450 \times 450 \times 300mm/h3 个，脚通 ϕ 38 \times 1.2mm 不锈钢管，脚横撑 ϕ 25 \times 1.2mm，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
C05	多功能切菜机	1	台	1220*570*1100	用途：将根茎类蔬菜：马铃薯、蕃薯、瓜类、竹笋、洋葱、以及叶菜类蔬菜：芹菜、大白菜、高丽菜、菠菜等蔬果类切成丁、片、丝条状。 成品形状：片、丝、丁。

					<p>机器尺寸：1220 (L) × 570 (W) × 1310(H) (mm)</p> <p>机器重量：175KG</p> <p>叶菜部切长度：1—60mm(可调)</p> <p>产量：500—1200KG/HR</p> <p>电源：220V 单相， 可定做 380V 三相</p> <p>功率：1.87KW</p> <p>输送带宽度：140MM</p>
C06	菜馅机	1	台	CPX30	<p>工作效率：200-300kg/h</p> <p>电机功率：1.1kw/380v</p> <p>外形尺寸：790×720×940mm</p>
C07	双层工作台	4	台	1800*750*800	<p>材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$；配可调性子弹脚，承重量：$\geq 200\text{kg/m}^2$。</p>
C08	四层货架	4	台	1200*500*1800	<p>4 个不锈钢子弹脚；脚通为直径 38mm×1.2mm 厚不锈钢管；加强筋为 304 不锈钢 1.2mm 厚；层板为 304 不锈钢 1.2mm 厚。</p>
C09	毛涮机	1	台	<p>200-300KG/H</p> <p>870*700*1100</p>	<p>用途：不仅可以脱土豆薯类、也可清洗海贝等，彻底去皮，方便快捷。</p> <p>机器尺寸：869 (L) × 694 (W) × 1037 (H) (mm)</p> <p>每小时产量：150KGS</p> <p>电压：220-240V/50Hz</p> <p>功率：950W</p> <p>容量：20KGS/次</p> <p>净重：68KG</p>

					产量：150KG/小时
C10	单斗翻转洗菜机	1	台	2040*1100*1400	出料时采用液压系统控制，95° 倾斜料箱，洗涤时间全程控制。配有强力循环水泡，自动补水装置，过滤掉废水污水的同时，补足净水。产量 300~ 500kg/h。
C11	洗地龙头	1	台	5HR-242-12-A	导向臂：可 4 个方向定位，可独立安装，不锈钢结构；15m 的管子长度，最大压力 300PSI，最大温度 80℃，标准接头；铜制旋转接头。主弹簧：采用弹簧合金，拉力≥25K；前振机水枪：自动关闭。
C 冷藏库					
D01	保鲜库	28.65	立方	3674*3000*2600	材质：墙板与天花板采用 100mm 厚聚氨酯双面 1.0mm 不锈钢。保温材料：100mm 厚 100% 环保空气防损氨基甲酸酯隔热物质，库板导热系数： $\leq 0.022W/m^2 \cdot K$ ；表观芯密度： $\geq 40kg/m^3$ ；抗压强度： $\geq 0.15mpa$ 。库门：尺寸 1900×860mm，自动回归门；门框边设防冻发热线。重型门铰、液压闭门器、库门拉手、内部优质安全锁。高温冷库温度： $+2^{\circ}C \sim +5^{\circ}C$ 。低温冷库温度： $-18^{\circ}C \sim -22^{\circ}C$ 。冷库内角为 90° 圆角设计：冷库墙板与墙板直接拼接用直角板，内角为弧形 R 不小于 50mm；冷库墙板与地板拼接用墙地角板，内角为弧形 R 不小于 50mm；冷库墙板直角与地板拼接用弧形转接板，R 不小于 50mm。冷库采用埋地做法埋地底板，埋地深度 200mm(包括保温地板)。
D02	冷藏库压缩机组	1	台	920×680×550	压缩机采用优质压缩机配置。优质的内螺纹管的冷凝器设计和超银焊接工艺。优质风扇电机。含油分、供液组件、木包装、大号冷凝器。

D03	冷藏库风机	1	台	1155*340*430	铝镁合金面板（防腐防氧化），标准铜管铝翅片，优质风扇电机。增加冷库储存高度接水盘可 180 度反方向安装，并接有标准螺纹接头。柜式设计。
D04	四层货架	6	台	1200*500*1600	4 个不锈钢子弹脚；脚通为直径 38mm×1.2mm 厚不锈钢管；加强筋为 304 不锈钢 1.2mm 厚；层板为 304 不锈钢 1.2mm 厚。
E 冷冻库					
E01	冷冻库	28.65	立方	3674*3000*2600	材质：墙板与天花板采用 100mm 厚聚氨酯双面 1.0mm 不锈钢。保温材料：100mm 厚 100% 环保空气防损氨基甲酸酯隔热物质，库板导热系数： $\leq 0.022\text{W}/\text{m}^2 \cdot \text{K}$ ；表观芯密度： $\geq 40\text{kg}/\text{m}^3$ ；抗压强度： $\geq 0.15\text{mpa}$ 。库门：尺寸 1900×860mm，自动回归门；门框边设防冻发热线。重型门铰、液压闭门器、库门拉手、内部优质安全锁。高温冷库温度： $+2^{\circ}\text{C} \sim +5^{\circ}\text{C}$ 。低温冷库温度： $-18^{\circ}\text{C} \sim -22^{\circ}\text{C}$ 。冷库内角为 90° 圆角设计：冷库墙板与墙板直接拼接用直角板，内角为弧形 R 不小于 50mm；冷库墙板与地板拼接用墙地角板，内角为弧形 R 不小于 50mm；冷库墙板直角与地板拼接用弧形转接板，R 不小于 50mm。冷库采用埋地做法埋地底板，埋地深度 200mm（包括保温地板）。
E02	冷藏库压缩机组	1	台	920×680×550	压缩机采用优质压缩机配置。优质的内螺纹管的冷凝器设计和超银焊接工艺。优质风扇电机。含油分、供液组件、木包装、大号冷凝器。
E03	冷藏库风机	1	台	1155*340*430	铝镁合金面板（防腐防氧化），标准铜管铝翅片，优质风扇电机。增加冷库储存高度接水盘可 180 度反方向安装，并接有标准螺纹接头。柜式设计。

E04	四层货架	5	台	1200*500*1800	4个不锈钢子弹脚；脚通为直径38mm×1.2mm厚不锈钢管；加强筋为304不锈钢1.2mm厚；层板为304不锈钢1.2mm厚。
F 肉加工间					
F01	锯骨机	1	台	NBS-350	整机材质：不锈钢 重量：113kg 电压及功率：380V/1.1kW 工作台尺寸：650*610mm 工作台高度：850mm 可切割尺寸：宽230*高310 锯刃速度：25m/s 锯条规格：2340*16*0.5 外型尺寸：690*650*1700
F02	绞切肉机	1	台	QJR-400	用途：该机集切肉绞馅功能于一体，切肉厚薄均匀，切面组织新鲜，操作方便，适用于肉类切片，切丝、绞馅。 外型尺寸：560*480*810 切肉厚度：3、5 效率（kg/h）：400（片）200（丝）100（馅） 电源：220V 功率：1.1KW
F03	四门高身雪柜	1	台	1260×815×1950	风冷；优质压缩机，容积：1210L；不锈钢：304，门体<90°自动关闭，>90°自动静止。3层门封条设计。电子面板包涵报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统，可不用排水沟；冷冻温度-1℃~-22℃。冷藏温度1℃~8℃。

F04	三星盆水池连水龙头	1	台	1800*750*950	不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450×450×300mm/h3 个，脚通 $\phi 38 \times 1.2$ mm 不锈钢管，脚横撑 $\phi 25 \times 1.2$ mm，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
F05	双层工作台	1	台	3600*750*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38$ mm；支撑管壁厚 ≥ 1.5 mm；配可调性子弹脚，承重量： ≥ 200 kg/m ² 。
F06	多功能食品切片机	1	台	HB-21S	电动机：3~380V 750W 加工能力：5040 片/小时(4560 片/小时) 两排 50Hz (42 片/分) 可切割尺寸(mm)：长 460×宽 220×高 130 切割厚度(mm)：0~16 圆刀直径(mm)： $\Phi 300$ 外形尺寸(mm)：长 770×宽 600×高 690 机器重量：71kg
F07	台式绞肉机	1	台	TJ-22A	用途：将 4 度-0 度肉类绞成碎状。 机器尺寸：400 (L) ×240 (W) ×450 (H) 肉料温度：0 度-4 度 使用电源：380V 50HZ/60HZ 功率:1.1KW 电源线：YCW4*1.5MM*5MM 可加工尺寸：36*36*36 mm 机重：33.2KG 产量：200KG/HR
F08	紫外线刀具消毒柜	1	台	KC-500	304 不锈钢制作，有开门停灯及 60min 时间控制；有磁吸门及门锁；采用独特透明亚克力刀架，可被紫外线穿

					透。
F09	洗地龙头	1	台	5HR-242-12-A	导向臂：可4个方向定位，可独立安装，不锈钢结构；15m的管子长度，最大压力300PSI，最大温度80℃，标准接头；铜制旋转接头。主弹簧：采用弹簧合金，拉力 $\geq 25K$ ；前振机水枪：自动关闭。
G 热操作间					
G01	双头单尾小炒灶	4	台	1800*1200*1250	304不锈钢制造，炉面厚1.5mm，围板和背板1.2mm，台面衬板，炉膛采用厚3.0mm的A3钢板，高级耐火棉隔热以及耐用火砖砌结火位，炉架座用50×50×5mm国标角钢，直径50mm，壁厚1.2mm，无缝不锈钢管的炉脚内含支撑炉身的钢柱和可调炉身高度的不锈钢子弹脚，燃烧噪音小于75dB；燃烧控制器，双连稳压电磁阀（火种），自动脉冲电子点火，离子检测熄火保护。每个炉头装有摇摆水口，尾撑，调节调味板，炸篱架等辅助设施。
G02	单头大锅灶	2	台	1100*1200*1250	灶具面及水围采用304-2B1.5mm不锈钢拉丝板制作。炉身、炉背厚度 $\delta = 1.0mm$ 不锈钢板制作，炉背高450mm；炉脚采用直径50mm不锈钢管内含2寸钢柱，配可调脚，燃烧噪音小于75dB；燃烧控制器，稳压电磁阀（火种），自动脉冲电子点火，离子检测熄火保护。
G03	双头矮汤炉	1	台	1200×700×550	炉面板采用304#厚1.5不锈钢板；围板、背板采用厚1.0不锈钢板；活动耐火合金铸铁炉花，配6寸文华炉头，配优质气掣。炉脚采用 $\phi 50$ 无缝不锈钢管内含钢柱配可调式子弹脚。
G04	炉拼台	2	台	400*1200*1250	材质：304不锈钢；台面板材厚度：1.5mm配不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38mm$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5mm$ ；配可调性子

					弹脚；承重量：≥200kg/m ² 。
G05	燃气海鲜蒸柜	2	台	1200*1000*1900	1. 蒸柜身采用 1.2mm 厚不锈钢板；2. 蒸汽炉胆内胆采用黑铁板；外胆采用黑铁板；3. 炉身外壳采用 1.2mm 厚不锈钢板；4. 炉体骨架采用 40mmX40mmX4mm 国标角铁；5. 炉脚采用 F2 " 无缝不锈钢管内含钢柱配可调性不锈钢子弹脚；6. 风管、气管、水管均采用国标管；燃烧控制器，稳压电磁阀（火种），自动脉冲电子点火，离子检测熄火保护。
G06	四门高身雪柜	2	台	1260×815×1950	风冷；优质压缩机，容积：1210L；不锈钢：304，门体<90°自动关闭，>90°自动静止。3层门封条设计。电子面板包涵报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统，可不用排水沟；冷冻温度-1℃~-22℃。冷藏温度1℃~8℃。
G07	热保温车	2	台	810*880*1590	304 不锈钢，节能型，，保持食物温度在 55℃~85℃；开门小于 90 度角，可自动关闭，配锁。4 只重力刹车轮，可放 16×GN2/1 或 32×GN1/1 份数盆。符合食品安全认证。
G08	三星盆水池连水龙头	1	台	1800*760*950	不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450×450×300mm/h3 个，脚通 φ38×1.2mm 不锈钢管，脚横撑 φ25×1.2mm，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
G09	双门平台雪柜	2	台	1800×760×800	风冷；优质压缩机，不锈钢：304，门体<90°自动关闭，>90°自动静止。3层门封条设计。内部圆角，电子面板包含报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统；可满足食品安全认证，冷藏温度1℃~8℃。

G10	单通工作柜	8	台	1800*750*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm，配加强筋；隔板承重量： $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$ 。
G11	四层货架	1	台	1200*815*1800	4 个不锈钢子弹脚；脚通为直径 38mm \times 1.2mm 厚不锈钢管；加强筋为 304 不锈钢 1.2mm 厚；层板为 304 不锈钢 1.2mm 厚。
G12	洗地龙头	1	台	5HR-242-12-A	导向臂：可 4 个方向定位，可独立安装，不锈钢结构；15m 的管子长度，最大压力 300PSI，最大温度 80℃，标准接头；铜制旋转接头。主弹簧：采用弹簧合金，拉力 $\geq 25\text{K}$ ；前振机水枪：自动关闭。
G13	单星水池连水龙头	1	台	700*750*800	星盆尺寸：450 \times 450 \times 300mm；材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；配可调节子弹角，横管 ϕ 为 25 \times 1.2mm；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。带溢水。
G14	二层台面立架	4	台	1800*400*600	4 个不锈钢子弹脚；脚通为直径 38mm \times 1.2mm 厚不锈钢管；加强筋为 304 不锈钢 1.2mm 厚；层板为 304 不锈钢 1.2mm 厚。
G15	调料车	5	台	570*740*600	采用 304#不锈钢制作，车身板厚度为 1.5mm，采用管壁厚 1.2mm 不锈钢 30*30*1.2mm 方管，配四个 $\phi 100\text{mm}$ 万向脚轮。其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品。
G16	运水排油烟罩	22.3	平米	13100*1700*800	除油、耐高温，外罩设计应能吸纳排出油烟。设备油烟净化效率可达 80%以上，可除去油烟中的异味达 60%以上，油烟排放浓度低于 0.5mg/m ³ 。

G17	运水排油烟罩	5.27	平米	3100*1700*800	除油、耐高温，外罩设计应能吸纳排出油烟。设备油烟净化效率可达 80%以上，可除去油烟中的异味达 60%以上，油烟排放浓度低于 0.5mg/m ³ 。
G18	烟罩控制箱	1	台	700×900×1800	智能自动化：有温度感应显示，并具备温度火情报警，与红外线感应连接，带有能源工况统计及分析及自动化管理。
G19	烟罩灭火系统	1	组	双平组	烟罩上应安装带保护装置的喷嘴，自动和手动兼容，带手拉柄以及微型开关按钮，带两套正常开启的，两套正常关闭的连接点，所有外露管道和装置必须采用不锈钢材料，按照国家火灾预防协会 1996 版本的最新标准，提供为期 2 年的检验，服务以及零件的更换，用于安装系统所需的组件都要符合国家消防标准，内置于排气罩/通风设备的组件应当在制造时在生产商处安装好，提供自动机械燃气关闭阀（非电磁阀），应在主要的电板或断开装置上安装分流控制器，或断路器。排气罩/通风罩的电源应与火力控制面板上安装的微型开关相连。一旦灭火系统运转起来，分流控制器就会自动断开电路，烟罩灭火系统工厂需提供完整的施工细节图，核实并标明灭火系统药剂罐，控制板，拉柄的具体位置及相关要求，与机械，暖通工程师核实符合相关文件要求及烟罩排风，补风方面的要求；对烟罩内部、烟罩下方设备进行适当防护，并与其它消防系统间进行恰当连接，相关部件的供应及安装应由国家消防部门认可及安装公司完成，相关代理商及安装公司需经烟罩灭火系统工厂进行相关培训，颁发相关证书后才能对烟罩灭火系统进行销售，安装及售后服务，对此项目下的灭火系统进行报价，

					安装, 调试及售后维保, 带电磁阀检测器, 发生火灾时自动启动灭火系统, 增压释放灭火剂并切断能源, 整个烟罩灭火系统最终需通过释放式模拟测试; 模拟测试可使用惰性气体(如氮气)进行测试, 但无需释放化学药剂及气体。
G20	灭蝇灯	1	台	500×200×340	外壳采用铝合金材料组合而成。
H 主食间					
H01	电饼铛	2	台	840×660×760	电热管与铛体一次压铸成型, 自动控温。
H02	三层电烤箱	2	台	GL-6A	采用远红外加热, 能使食物受热均匀。结构新颖, 造型美观, 功能齐全本设备可烘烤面包、糕点、饼干, 不锈钢材质 20KW/380V, 三层门盘, 每层单独控温, 室温到300度, 温度波动误差范围比为10度。
H03	醒发箱	1	台	单门	全不锈钢材质。具有保温功能, 触摸板控制系统。蒸汽循环快速平均, 控制系统耐高温, 最高温度可以达到400℃。
H04	不锈钢油网烟罩	7.98	平米	5700*1400*610	采用不锈钢, 烟罩主体板厚为1.2mm 不锈钢制造, 罩体架采用国标角铁 40*40*4mm 焊接而成, 并刷防锈漆, 四周装饰板厚为1.0mm 不锈钢板, 油网选用1.0mm 厚, 装饰板厚0.8mm, 滤网为500×500×50 加密不透光、防火钢丝制作, 配防潮防爆灯。
H05	全自动饺子机	1	台	JGB-210	生产效率: 7200 个/h 饺子重量: 16~18g 功率: 1.5kw 机器重量: 160kg 规格: 1760*760*1300mm

H06	搅拌机	1	台	B40	外型尺寸：590*580*1230 料桶容积：40 额定电压：380V/2.2KW 220V/2.2KW 最大和面量：12KG 搅拌转速：96/168/306 整机重量：248KG
H07	和面机	1	台	HS-80	外型尺寸：1122*682*1305 料桶容积：80 额定电压：380V/2.4KW 最大和面量：25KG 搅拌转速：96//168/306 整机重量：439KG 双速、电镀网罩
H08	压面机	1	台	MT60	外型尺寸：1050*600*1530 轧辊宽度：260mm 额定电压：380V/1.5KW 220V/1.5KW 效率（kg/h）：60KG 轧辊直径：120mm 整机重量：168KG
H09	单星盆水池连水龙头	1	台	1000*750*950	星盆尺寸：450×450×300mm；材质：304 不锈钢；台面 板材厚度：1.5mm；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ； 配可调节子弹角，横管 ϕ 为 25×1.2mm；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。带溢水。
H10	洗地龙头	1	台	5HR-242-12-A	导向臂：可 4 个方向定位，可独立安装，不锈钢结构； 15m 的管子长度，最大压力 300PSI，最大温度 80℃，

					标准接头；铜制旋转接头。主弹簧：采用弹簧合金，拉力 $\geq 25K$ ；前振机水枪：自动关闭。
H11	面粉车	4	台	500*600*530	透明拉盖。车体符合国家食品安全标准。加宽脚轮（静音、耐油、耐腐蚀），装载容量(糖 75kg，面粉 65kg)。
H12	木案工作台	2	台	1800*750*800	材质：304 不锈钢；支撑管 $\Phi \geq 38mm$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5mm$ ；配橡胶防震脚，承重量： $\geq 200kg/m^2$ ；枫木台面，台面厚度 $> 50mm$ 。
H13	双头单尾小炒灶	1	台	1800*1000*1250	304 不锈钢制造，炉面厚 1.5mm，围板和背板 1.2mm，台面衬板，炉膛采用厚 3.0mm 的 A3 钢板，高级耐火棉隔热以及耐用火砖砌结火位，炉架座用 50×50×5mm 国标角钢，直径 50mm，壁厚 1.2mm，无缝不锈钢管的炉脚内含支撑炉身的钢柱和可调炉身高度的不锈钢子弹脚，内向火环保预混炉头；燃烧噪音小于 75dB；一台 E2 风机；燃烧控制器，双连稳压电磁阀（火种），自动脉冲电子点火，离子检测熄火保护；配备风气连动擎及水汽风管系。每个炉头装有摇摆水口，尾撑，调节调味板，炸篱架等辅助设施。
H14	八头煲仔炉	1	台	1200*800*950	全不锈钢机身结构，1.5mm 厚工作台面，带有防水保护，加长炉花，火种保护，突然熄火安全装置，配有天然气及 LPG 转换喷嘴。
H15	单门蒸饭柜（燃气）	1	台	800*920*1850	1. 蒸柜身采用 1.2mm 厚不锈钢板；2. 蒸汽炉胆内胆采用黑铁板；外胆采用黑铁板；3. 炉身外壳采用 1.2mm 厚不锈钢板；4. 炉体骨架采用 40mmX40mmX4mm 国标角铁；5. 炉脚采用 F2 " 无缝不锈钢管内含钢柱配可调性不锈钢子弹脚；6. 风管、气管、水管均采用国标管；燃烧控制器，

					稳压电磁阀（火种），自动脉冲电子点火，离子检测熄火保护。
H16	双门蒸饭柜(燃气)	1	台	1200×920×1985	1. 蒸柜身采用 1.2mm 厚不锈钢板;2. 蒸汽炉胆内胆采用黑铁板;外胆采用黑铁板;3. 炉身外壳采用 1.2mm 厚不锈钢板; 4. 炉体骨架采用 40mmX40mmX4mm 国标角铁; 5. 炉脚采用 F2 " 无缝不锈钢管内含钢柱配可调性不锈钢子弹脚; 6. 风管、气管、水管均采用国标管; 燃烧控制器, 稳压电磁阀（火种），自动脉冲电子点火，离子检测熄火保护。
H17	不锈钢油网烟罩	14.72	平米	9200*1600*610	采用不锈钢，烟罩主体板厚为 1.2mm 不锈钢制造，罩体架采用国标角铁 40*40*4mm 焊接而成，并刷防锈漆，四周装饰板厚为 1.0mm 不锈钢板，油网选用 1.0mm 厚，装饰板厚 0.8mm，滤网为 500×500×50 加密不透光、防火钢丝制作，配防潮防爆灯。
H18	烟罩灭火系统	1	组	单平组	烟罩上应安装带保护装置的喷嘴，自动和手动兼容，带手拉柄以及微型开关按钮，带两套正常开启的，两套正常关闭的连接点，所有外露管道和装置必须采用不锈钢材料，按照国家火灾预防协会 1996 版本的最新标准，提供为期 2 年的检验，服务以及零件的更换，用于安装系统所需的组件都要符合国家消防标准，内置于排气罩/通风设备的组件应当在制造时在生产商处安装好，提供自动机械燃气关闭阀（非电磁阀），应在主要的电板或断开装置上安装分流控制器，或断路器。排气罩/通风罩的电源应与火力控制面板上安装的微型开关相连。一旦灭火系统运转起来，分流控制器就会自动断开电路，烟罩灭火系统工厂需提供完整的施工细节图，核实并标

					明灭火系统药剂罐，控制板，拉柄的具体位置及相关要求，与机械，暖通工程师核实符合相关文件要求及烟罩排风，补风方面的要求；对烟罩内部、烟罩下方设备进行适当防护，并与其它消防系统间进行恰当连接，相关部件的供应及安装应由国家消防部门认可及安装公司完成，相关代理商及安装公司需经烟罩灭火系统工厂进行相关培训，颁发相关证书后才能对烟罩灭火系统进行销售，安装及售后服务，对此项目下的灭火系统进行报价，安装，调试及售后维保，带电磁阀检测器，发生火灾时自动启动灭火系统，增压释放灭火剂并切断能源，整个烟罩灭火系统最终需通过释放式模拟测试；模拟测试可使用惰性气体(如氮气)进行测试，但无需释放化学药剂及气体。
H19	燃气可倾式汤锅	1	台	1250×900×900	全 304 钢材。汤锅内壁 316 钢材。配有电热式蒸汽发生器系统，夹层蒸汽加热。产能 100L。无缝焊接。锅盖内部有双层防滴水围圈。自动水位控制。无需软水。安全温度限制器，压力表，蒸汽压力阀。
H20	豆浆机	1	台	980*500*1350	电压 (V) : 380 功率 (Kw) : 10.1 频率 (Hz) : 50 生产能力 (Kg/h) : 80 外形尺寸 (mm) : 980*500*1350
H21	单星盆水池连水龙头	1	台	1000*750*950	星盆尺寸: 450×450×300mm; 材质: 304 不锈钢; 台面板材厚度: 1.5mm; 支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$; 支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$; 配可调节子弹角, 横管 ϕ 为 25×1.2mm; 承重量: $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。带溢水。

H22	洗手星连感应水龙头	1	台	450*450*350	材质：304 不锈钢；厚度：≥0.8mm；溢流管，含墙装支架。
H23	灭蝇灯	1	台	500×200×340	外壳采用铝合金材料组合而成。
H24	调料车	1	台	570*740*600	采用 304#不锈钢制作，车身板厚度为 1.5mm，采用管壁厚 1.2mm 不锈钢 30*30*1.2mm 方管，配四个Φ100mm 万向脚轮。其中两个万向带紧锁装置，脚轮的材质为耐磨、静音、耐油的橡胶制品。
H25	双层工作台	3	台	1800*750*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。
H26	单通工作柜	1	台	1800*750*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm，配加强筋；隔板承重量： $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$ 。
H27	插盘车	2	台	500*650*1360	全身 304 不锈钢，带有防撞护角。
I 烧腊间					
I01	单头单尾小炒灶	1	台	1200*1150*1250	304 不锈钢制造，炉面厚 1.5mm，围板和背板 1.2mm，台面衬板，炉膛采用厚 3.0mm 的 A3 钢板，高级耐火棉隔热以及耐用火砖砌结火位，炉架座用 50×50×5mm 国标角钢，直径 50mm，壁厚 1.2mm，无缝不锈钢管的炉脚内含支撑炉身的钢柱和可调炉身高度的不锈钢子弹脚，燃烧噪音小于 75dB；燃烧控制器，双连稳压电磁阀（火种），自动脉冲电子点火，离子检测熄火保护。每个炉头装有摇摆水口，尾撑，调节调味板，炸篱架等辅助设施。

I02	双头矮汤炉	1	台	1200*700*550	炉面采用 304 食品级厚 1.5mm 不锈钢板，炉身厚 1.2mm 不锈钢板。炉架使用 30×30×3mm 国标角钢。炉花活动铸铁炉框，直径 38mm 炉脚高度可以调整。炉头、炉嘴采用 13-1/2"+7"强力炉头，配备 3/4"安全制(热电偶熄火保护装置)、优质火种擎及燃气管系。
I03	烤鸭炉	1	台	800*800*1400	选用 304 不锈钢，厚度 1.0mm，材料厚实耐用。
I04	不锈钢油网烟罩	6	平米	4300*1400*610	采用不锈钢，烟罩主体板厚为 1.2mm 不锈钢制造，罩体架采用国标角铁 40*40*4mm 焊接而成，并刷防锈漆，四周装饰板厚为 1.0mm 不锈钢板，油网选用 1.0mm 厚，装饰板厚 0.8mm，滤网为 500×500×50 加密不透光、防火钢丝制作，配防潮防爆灯。
I05	烟罩灭火系统	1	组	单平组	烟罩上应安装带保护装置的喷嘴，自动和手动兼容，带手拉柄以及微型开关按钮，带两套正常开启的，两套正常关闭的连接点，所有外露管道和装置必须采用不锈钢材料，按照国家火灾预防协会 1996 版本的最新标准，提供为期 2 年的检验，服务以及零件的更换，用于安装系统所需的组件都要符合国家消防标准，内置于排气罩/通风设备的组件应当在制造时在生产商处安装好，提供自动机械燃气关闭阀（非电磁阀），应在主要的电板或断开装置上安装分流控制器，或断路器。排气罩/通风罩的电源应与火力控制面板上安装的微型开关相连。一旦灭火系统运转起来，分流控制器就会自动断开电路，烟罩灭火系统工厂需提供完整的施工细节图，核实并标明灭火系统药剂罐，控制板，拉柄的具体位置及相关要求，与机械，暖通工程师核实符合相关文件要求及烟罩排风，补风方面的要求；对烟罩内部、烟罩下方设备进

					行适当防护，并与其它消防系统间进行恰当连接，相关部件的供应及安装应由国家消防部门认可及安装公司完成，相关代理商及安装公司需经烟罩灭火系统工厂进行相关培训，颁发相关证书后才能对烟罩灭火系统进行销售，安装及售后服务，对此项目下的灭火系统进行报价，安装，调试及售后维保，带电磁阀检测器，发生火灾时自动启动灭火系统，增压释放灭火剂并切断能源，整个烟罩灭火系统最终需通过释放式模拟测试；模拟测试可使用惰性气体(如氮气)进行测试，但无需释放化学药剂及气体。
I06	烧腊吊架连油盆	1	台	1300*600*1200	材质：304 不锈钢；油盆板材厚度：1.0mm；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。
I07	双层工作台	1	台	1000*750*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。
I08	单星盆水池连水龙头	1	台	800*750*950	星盆尺寸：450×450×300mm；材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；配可调节子弹角，横管 ϕ 为 25×1.2mm；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。带溢水。
I09	灭蝇灯	1	台	500×200×340	外壳采用铝合金材料组合而成。
J 水果冷荤间					
J01	洗手星连感应水龙头	2	台	500*450*950	星盆尺寸：450×450×300mm；材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；配可调节子弹角，横管 ϕ 为 25×1.2mm；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。

					m ² 。带溢水。
J02	更衣柜	1	台	900*450*1800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚≥1.2mm；单开门，内部上下 300mm 高度层板；板材厚度：1.5mm。中部 φ 20 横向挂衣架。带锁。
J03	双门平台雪柜	4	台	1800×760×800	风冷；优质压缩机，不锈钢：304，门体<90° 自动关闭，>90° 自动静止。3 层门封条设计。内部圆角，电子面板包含报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统；可满足食品安全认证，冷藏温度 1℃~8℃。
J04	双层工作台	1	台	1100*750*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 φ ≥38mm；支撑管壁厚≥1.5mm；配可调性子弹脚，承重量：≥200kg/m ² 。
J05	三星盆水池连水龙头	1	台	1800*700*950	不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450×450×300mm/h3 个，脚通 φ 38×1.2mm 不锈钢管，脚横撑 φ 25×1.2mm，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
J06	四门高身玻璃门雪柜	2	台	1260×815×1950	风冷；优质压缩机，容积：1210L；不锈钢：304，门体<90° 自动关闭，>90° 自动静止。3 层门封条设计。电子面板包涵报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统，可不用排水沟；冷冻温度-1℃~-22℃。冷藏温度 1℃~8℃。
J07	双层工作台	2	台	1100*750*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 φ ≥38mm；支撑管壁厚≥1.5mm；配可调性子弹脚，承重量：≥200kg/m ² 。

J08	三星盆水池连水龙头	1	台	1800*750*950	不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450×450×300mm/h3 个，脚通 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\phi 25 \times 1.2\text{mm}$ ，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
J09	双层工作台	1	台	950*750*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。
J10	紫外线消毒灯	4	台	40W	电压：220V 功率：40W
J11	紫外线刀具消毒柜	2	台	KC-500	规格：540X135X645MM 电量：220V 15W 特征：磁力刀架，有锁，可放 10 把刀具，内置杀菌消毒紫外灯，有开关保险和 120 分钟时间制。
K 洗碗间					
K01	双层工作台	1	台	1800*750*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。
K02	双星污碟台（左台）	1	台	1800*800*950	不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450×450×300mm/h2 个，脚通 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\phi 25 \times 1.2\text{mm}$ ，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
K03	高压花洒	1	台	5F-8DLS10A	20L 的高流量水口，300mm 摆动喷管，150mm 墙支架，预冲洗单位：单孔甲板安装混合水龙头。
K04	通道式洗碗机带烘干机	1	台	2150*830*2010	水泵泵叶置于洗涤缸内，保证更高的洗涤压力和更好的洗涤效果，水消耗量最小 1.75L/每篮，高温消毒-过洗温度为 85℃，有不同操作方向机型可供选择（从左向

					右或从右向左)。机器管道有反虹吸，过压等保护装置，机器内软管可承受 90 Bar 的最大压力。机体部分包围双层不锈钢内夹保温层，起到隔热、降噪音，减少机器热量损失功能. 降低耗电量。单洗涤缸体结构，具备强力清洗-漂洗-烘干（可选）功能，传送系统配有自动过载保护装置。传送机构有五(或十)档的速度调节，调节范围为 100~200 篮/h。380V/56KW
K06	洁碟台	1	台	1500*800*950	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg/m}^2$ 。
K06	洁碟台	1	台	1800*800*950	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg/m}^2$ 。
K07	抽气罩	1	台	2600*1200*610	材料：采用 304 不锈钢拉丝板材加工制作；烟罩的侧板、前幅、后幅及顶板厚度均为 1.2mm，装饰板厚度为 1.0mm，配 LED 防爆灯。
K08	双孔收餐工作台	1	台	1800*760*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg/m}^2$ 。
K09	三星盆水池连水龙头	1	台	1800*750*950	不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 $450 \times 450 \times 300\text{mm/h}3$ 个，脚通 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\phi 25 \times 1.2\text{mm}$ ，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。

K10	大单星水池连水龙头	1	台	1500*750*950	星盆尺寸：450×450×300mm；材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；配可调节子弹角，横管 ϕ 为 $25 \times 1.2\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。带溢水。
K11	洗地龙头	1	台	5HR-242-12-A	导向臂：可 4 个方向定位，可独立安装，不锈钢结构；15m 的管子长度，最大压力 300PSI，最大温度 80℃，标准接头；铜制旋转接头。主弹簧：采用弹簧合金，拉力 $\geq 25\text{K}$ ；前振机水枪：自动关闭。
K12	灭蝇灯	1	台	500×200×340	外壳采用铝合金材料组合而成。
K13	双门不锈钢门消毒柜	1	台	1400×535×1790	全不锈钢材质，采用红外线高温热风循环消毒，杀毒效果符合国家标准要求；适合耐热 120℃ 以上餐具，不锈钢、玻璃等食具。
K14	四层货架	1	台	1200*500*1800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm，配加强筋；隔板承重量： $\geq 100\text{kg}/\text{m}^2$ 。
L 备餐					
L01	单通工作柜	1	台	1500*700*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm，配加强筋；隔板承重量： $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$ 。
L02	单星盆水池连水龙头	1	台	600*700*950	星盆尺寸：450×450×300mm；材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；配可调节子弹角，横管 ϕ 为 $25 \times 1.2\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。带溢水。

L03	开水器	1	台	60L	全不锈钢外壳和内胆，数码显示技术，智能指示水温，电子磁阀感应，分层加热，生、热水分开。热水容量：60L，设备生产商应有工业生产许可证。
L04	热保温车	2	台	810*880*1695	304 不锈钢，节能型，，保持食物温度在 55℃~85℃；开门小于 90 度角，可自动关闭，配锁。4 只重力刹车轮，可放 16×GN2/1 或 32×GN1/1 份数盆。符合食品安全认证。
L05	灭蝇灯	1	台	500×200×340	外壳采用铝合金材料组合而成。
M 明档厨房					
M01	洗手星连感应水龙头	1	台	450*450*350	材质：304 不锈钢；厚度：≥0.8mm；溢流管，含墙装支架。
M02	双门平台雪柜	3	台	1800×760×800	风冷；优质压缩机，不锈钢：304，门体<90° 自动关闭，>90° 自动静止。3 层门封条设计。内部圆角，电子面板包含报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统；可满足食品安全认证，冷藏温度 1℃~8℃。
M03	三星盆水池连水龙头	1	台	1800*750*950	不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450×450×300mm/h3 个，脚通 φ38×1.2mm 不锈钢管，脚横撑 φ25×1.2mm，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
M04	单星水池连水龙头	1	台	750*760*950	星盆尺寸：450×450×300mm；材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm；支撑管 φ≥38mm；支撑管壁厚≥1.2mm；配可调节子弹角，横管 φ为 25×1.2mm；承重量：≥200kg/m ² 。带溢水。
M05	双层工作台	2	台	1800*760*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管

					$\phi \geq 38\text{mm}$; 支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$; 配可调性子弹脚, 承重量: $\geq 200\text{kg/m}^2$ 。
M06	电万能蒸烤箱连底座	1	1	910*820*1080+903*740*858	智能触摸屏幕。三层可拆卸式门玻璃。内置式伸缩喷水枪。独立式高效能蒸汽发生器, 持续提供 $30^{\circ}\text{C} \sim 130^{\circ}\text{C}$ 蒸汽。高性能动态空气涡流提供 $30^{\circ}\text{C} \sim 130^{\circ}\text{C}$ 烘烤高温。智能烹饪。同时烹饪不同菜品。自动清洗, 自动除钙。安装之日起 2 年质保。配推车及 10 个 GN1/1 盘。
M07	炉拼台	4	台	800*700*850	材质: 304 不锈钢; 台面板材厚度: 1.5mm 配不锈钢加强筋; 支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$; 支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$; 配可调性子弹脚; 承重量: $\geq 200\text{kg/m}^2$ 。
M08	电双缸炸炉连柜	1	台	700*700*850	电压: 380 (V) 功率: 24 (Kw) 外形尺寸: 700*700*850 净重: 77 (Kg)
M09	电扒炉连柜	1	台	700*700*850	全不锈钢机身结构, 1.5mm 厚工作台面, 具有防水保护功能。12mm 厚全平生铁扒板, 扒板尺寸: $330 \times 540\text{mm} \times 12\text{mm}$, 集油抽屉, 温度调节装置, 安全温控, 配有天然气及 LPG 转换喷嘴, 工作温度范围由 $100^{\circ}\text{C} \sim 300^{\circ}\text{C}$ 。电压: 380V 功率: 9KW
M10	电煮面炉连柜	1	台	700*700*850	全不锈钢机身结构, 1.5mm 厚工作台面, 带有防水保护功能, 缸体容量: $2 \times 24.5\text{L}$, 316 不锈钢缸体, 5 档温度控制, 热电偶安全阀, 限温器, 火力控制系统, 自动撇沫装置, 安全温控, 红外加热系统。电压: 380V 功率: 12KW
M11	四头煮食炉连下柜	1	台	700*700*850	规格: $700 \times 700 \times 850$

					电压：380V 功率：9.2KW 重量：94 公斤
M12	火山石烧烤炉连柜	1	台	700*700*850	热功率：14.4kw 规格：700*700*850 电压：380V 功率：9KW 重量：113 公斤
M13	电双头蒸煮面炉	1	台	1500*800*850	火力电子显示，膝盖调节火力大小，无级变速，一体无缝设计，静音。
M14	自动恒温煎饼铛	1	台	440*440*250 YCD10A	铸铁整面，机体外壳为不锈钢结构 电压：220V 功率：1.8KW 温度范围：50℃-250℃ 防水等级：IPX4
M15	双层工作台	2	台	2500*800*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ 。
M16	备号				
M17	灭蝇灯	1	台	500×200×340	外壳采用铝合金材料组合而成。
M18	油网烟罩连灯	17.97	平米	14975*1200	采用不锈钢，烟罩主体板厚为 1.2mm 不锈钢制造，罩体架采用国标角铁 40*40*4mm 焊接而成，并刷防锈漆，四周装饰板厚为 1.0mm 不锈钢板，油网选用 1.0mm 厚，装饰板厚 0.8mm，滤网为 500×500×50 加密不透光、防火钢丝制作，配防潮防爆灯。
M19	烟罩灭火系统	1	组	双平组	烟罩上应安装带保护装置的喷嘴，自动和手动兼容，带

					<p>手拉柄以及微型开关按钮，带两套正常开启的，两套正常关闭的连接点，所有外露管道和装置必须采用不锈钢材料，按照国家火灾预防协会 1996 版本的最新标准，提供为期 2 年的检验，服务以及零件的更换，用于安装系统所需的组件都要符合国家消防标准，内置于排气罩/通风设备的组件应当在制造时在生产商处安装好，提供自动机械燃气关闭阀（非电磁阀），应在主要的电板或断开装置上安装分流控制器，或断路器。排气罩/通风罩的电源应与火力控制面板上安装的微型开关相连。一旦灭火系统运转起来，分流控制器就会自动断开电路，烟罩灭火系统工厂需提供完整的施工细节图，核实并标明灭火系统药剂罐，控制板，拉柄的具体位置及相关要求，与机械，暖通工程师核实符合相关文件要求及烟罩排风，补风方面的要求；对烟罩内部、烟罩下方设备进行适当防护，并与其它消防系统间进行恰当连接，相关部件的供应及安装应由国家消防部门认可及安装公司完成，相关代理商及安装公司需经烟罩灭火系统工厂进行相关培训，颁发相关证书后才能对烟罩灭火系统进行销售，安装及售后服务，对此项目下的灭火系统进行报价，安装，调试及售后维保，带电磁阀检测器，发生火灾时自动启动灭火系统，增压释放灭火剂并切断能源，整个烟罩灭火系统最终需通过释放式模拟测试；模拟测试可使用惰性气体(如氮气)进行测试，但无需释放化学药剂及气体。</p>
N 二楼明档					
N01	双层工作台	1	台	1800*700*850	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强

					筋；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm ，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm ，配加强筋；隔板承重量： $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$ 。
N02	电双头煮面炉	1	台	1500*700*850	火力电子显示，膝盖调节火力大小，无级变速，一体无缝设计，静音。
N03	电扒炉连柜	1	台	700*700*850	全不锈钢机身结构， 1.5mm 厚工作台面，具有防水保护功能。 12mm 厚全平生铁扒板，扒板尺寸： $330\times 540\text{mm}\times 12\text{mm}$ ，集油抽屉，温度调节装置，安全温控，配有天然气及LPG转换喷嘴，工作温度范围由 $100^{\circ}\text{C}\sim 300^{\circ}\text{C}$ 。电压： 380V 功率： 9KW
N04	自动恒温煎饼铛	1	台	440*440*250 YCD10A	铸铁整面，机体外壳为不锈钢结构 电压： 220V 功率： 1.8KW 温度范围： $50^{\circ}\text{C}\sim 250^{\circ}\text{C}$ 防水等级： IPX4
N05	四门高身雪柜	1	台	1260 \times 815 \times 1950	风冷；优质压缩机，容积： 1210L ；不锈钢： 304 ，门体 $<90^{\circ}$ 自动关闭， $>90^{\circ}$ 自动静止。3层门封条设计。电子面板包涵报警、冷熟功能键、售后代码显示等功能，电机蒸发器喷涂，除霜水自然蒸发系统，可不用排水沟；冷冻温度 $-1^{\circ}\text{C}\sim -22^{\circ}\text{C}$ 。冷藏温度 $1^{\circ}\text{C}\sim 8^{\circ}\text{C}$ 。
N06	单通工作柜	1	台	1200*750*800	材质： 304 不锈钢；台面板材厚度： 1.5mm 配不锈钢加强筋；支撑管壁厚 $\geq 1.2\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg}/\text{m}^2$ ；上滑轨推拉门，门板板材厚度 0.8mm ，推拉灵活；双层隔板，隔板厚度 1.0mm ，配加强筋；隔板承重量： $\geq 50\text{kg}/\text{m}^2$ 。
N07	双星盆水池连水龙头	1	台	1200*750*800	不锈钢板为 304 ，台面 1.5mm 厚，星盆 $450\times 450\times 300\text{mm}/\text{h}2$ 个，脚通 $\phi 38\times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\phi 25\times 1.2\text{mm}$ ，配不锈钢子弹脚4个。带溢水。

N08	油网烟罩连灯	4.8	米	4000*1200	材料：采用 304 不锈钢拉丝板材加工制作；烟罩的侧板、前幅、后幅及顶板厚度均为 1.2mm，烟罩内部配备油滤网，滤网为 500×500×50 加密不透光、防火钢丝制作，装饰板厚度为 1.0mm，配 LED 防爆灯。
N09	灭蝇灯	1	台	500×200×340	外壳采用铝合金材料组合而成。
二楼备餐间					
N08	双层工作台	1	台	1800*800*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg/m}^2$ 。
N09	热保温车	2	台	810*880*1695	304 不锈钢，节能型，，保持食物温度在 55℃~85℃；开门小于 90 度角，可自动关闭，配锁。4 只重力刹车轮，可放 16×GN2/1 或 32×GN1/1 份数盆。符合食品安全认证。
N10	双层工作台	1	台	1500*750*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋；格栅板材厚度：1.0mm 并有不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；配可调性子弹脚，承重量： $\geq 200\text{kg/m}^2$ 。
N11	双星盆水池连水龙头	1	台	1200*600*950	不锈钢板为 304，台面 1.5mm 厚，星盆 450×450×300mm/h2 个，脚通 $\phi 38 \times 1.2\text{mm}$ 不锈钢管，脚横撑 $\phi 25 \times 1.2\text{mm}$ ，配不锈钢子弹脚 4 个。带溢水。
N12	灭蝇灯	1	台	500×200×340	外壳采用铝合金材料组合而成。
二楼餐厅					
P01	五格保温售饭柜	5	台	1800*760*800	采用 304#不锈钢板制作，台面厚为 1.2mm，侧板、水槽厚为 1.0mm，背板为 1.0mm；配优质不锈钢发热管及 5 套

					GN/1/1 份数盆连盖。
P02	不锈钢导轨	10	组	1800*280	不锈钢餐盘承接台，带垃圾残抽屉，不锈钢 1.0 厚的板制作；
P03	暖食灯	5	项	L1800	根据现场亮度与食物暖度配比
P04	不锈钢支架连玻璃罩	5	组	1800*450	不锈钢 1.5 厚板做支撑，八厘厚钢化玻璃，与不锈钢立柱连接
P05	不锈钢碗筷承接柜	2	台	1500*1320*800	材质：304 不锈钢；台面板材厚度：1.5mm 配不锈钢加强筋，不锈钢加强筋；支撑管 $\phi \geq 38\text{mm}$ ；支撑管壁厚 $\geq 1.5\text{mm}$ ；承重量： $\geq 200\text{kg/m}^2$ 。与前后五格保温售饭柜匹配；
	排烟系统				
	副食操作间				
1	集烟管道	44.8	平米	800*600*16000	采用镀锌板 1.2mm 厚制作。
2	排烟管道	32	平米	1200*800*8000	采用镀锌板 1.2mm 厚制作。
3	离心风机	1	台	10c 15kw	流量(m ³ /h)：25101-35134 全压(pa)：1225-970 转速 (r/min)：900 长*宽*高 90 度尺寸： 2200*1800*1800
4	风机支架及减震	1	套	配套风机	采用优质橡胶弹簧制作，防震效果好。
5	软连接	2	个	配套风机	风管与风机接驳用防火防油纤维帆布连接。
6	消音房	1	台	配套风机	采用镀锌板 1.2mm 厚制作。
7	消音进口	1	个	配套风机	采用镀锌板 1.2mm 厚制作。
8	消音出口	1	个	配套风机	采用镀锌板 1.2mm 厚制作。
9	防火阀	1	个	与风管匹配	采用优质国标板材，高温 150 度自动切断
10	uv 光解静电一体净化器	1	台	30000 风量	达到北京新地方标准。净化率达到 95%以上。

11	净化器支架及减震	1	个	配套净化器	采用 4# 国标镀锌角钢制作。
12	吊装费	1	项		
主食及烧腊间					
1	集烟管道	45.6	平米	600*600*19000	采用镀锌板 1.2mm 厚制作。
2	排烟管道	54.4	平米	1000*700*16000	采用镀锌板 1.2mm 厚制作。
3	离心风机	1	台	8C 11kw	流量(m ³ /h): 13643-25297 全压(pa): 1507-1106 转速(r/min): 1250 长*宽*高 90 度尺寸: 1800*1600*1500
4	风机支架及减震	1	套	配套风机	采用优质橡胶弹簧制作, 防震效果好。
5	软连接	2	个	配套风机	风管与风机接驳用防火防油纤维帆布连接。
6	消音房	1	台	配套风机	采用镀锌板 1.2mm 厚制作。
7	消音进口	1	个	配套风机	采用镀锌板 1.2mm 厚制作。
8	消音出口	1	个	配套风机	采用镀锌板 1.2mm 厚制作。
9	防火阀	1	个	与风管匹配	采用优质国标板材, 高温 150 度自动切断
10	uv 光解静电一体净化器	1	台	25000 风量	达到北京新地方标准。净化率达到 95% 以上。
11	净化器支架及减震	1	套	配套净化器	采用 4# 国标镀锌角钢制作。
洗碗间及明档					
1	集烟管道	34.8	平米	600*600*14500	采用 1.2mm 厚镀锌板制作。
2	排烟管道	61.2	平米	1000*700*18000	采用 1.2mm 厚镀锌板制作。
3	离心风机连消音房	1	台	8C 11kw	低噪音电机带动, 高效不锈钢叶轮, 优质轴承, 轴心, 皮带。
4	风机支架及减震	1	套	配套风机	国标槽钢 40*60 焊接支架, 减震为钢弹簧减震器
5	软连接	2	个	配套风机	风管与风机接驳用防火防油纤维帆布连接。

6	消音器	1	台	配套风机	采用 1.2mm 厚镀锌板制作。
7	消音进口	1	个	配套风机	采用 1.2mm 厚镀锌板制作。
8	消音出口	1	个	配套风机	采用 1.2mm 厚镀锌板制作。
9	防火阀	1	个	与风管匹配	采用优质国标板材, 高温 150 度自动切断
10	uv 光解静电一体净化器	1	台	25000 风量	达到北京新地方标准。净化率达到 95%以上。
11	净化器支架及减震	1	套	配套净化器	采用 4#国标镀锌角钢制作。
二楼明档					
1	集烟管道	9.6	平米	600*600*4000	采用 1.2mm 厚镀锌板制作。
2	排烟管道	36	平米	600*600*15000	采用 1.2mm 厚镀锌板制作。
3	离心风机	1	台	6A 4KW	低噪音电机带动, 高效不锈钢叶轮, 优质轴承, 轴心, 皮带。
4	风机支架及减震	1	套	配套风机	国标槽钢 40*60 焊接支架, 减震为钢弹簧减震器
5	软连接	2	个	配套风机	风管与风机接驳用防火防油纤维帆布连接。
6	消音房	1	台	配套风机	采用 1.2mm 厚镀锌板制作。
7	消音进口	1	个	配套风机	采用 1.2mm 厚镀锌板制作。
8	消音出口	1	个	配套风机	采用 1.2mm 厚镀锌板制作。
9	防火阀	1	个	与风管匹配	采用优质国标板材, 高温 150 度自动切断
10	uv 光解静电一体净化器	1	台	10000 风量	达到北京新地方标准。净化率达到 95%以上。
11	净化器支架及减震	1	套	配套净化器	国标槽钢 40*60 焊接支架, 减震为钢弹簧减震器

二、

二、厨房杂件清单（一楼前厅）

序号	品名	规格	单位	数量	材料说明
A01	圆形餐炉	Φ36cm, 6.8升	套	5	材质:304 不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面拉丝处理。
A02	长方餐炉	1/1, 8.5升	套	15	材质:304 不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面拉丝处理。
A03	电汤炉	10升	台	6	材质:304 不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面拉丝处理。
A04	不锈钢扇形搁盘	15*28.5cm	个	30	材质:304 不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面拉丝处理。
A05	布菲夹	22.5cm, 1.2mm	个	30	材质:304 不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面拉丝处理。
A06	不锈钢镜盘	20寸	个	6	材质:304 不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面拉丝处理。
A07	玻璃盘	18寸	个	10	采用钢化玻璃材质
A08	咖啡鼎,	10.5升	台	2	材质:304 不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面拉丝处理。
A09	单头果汁鼎	8升	台	2	材质:304 不锈钢, 厚度≥1.0mm , 表面拉丝处理。
A10	自助餐盘	10寸	个	300	1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁, 不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下:耐干热-无裂纹, 不退色, 耐低温-无裂痕, 耐湿热-无裂纹、无明显发白, 耐污染性-无明显污染, 翘曲(底部)≤0.45mm , 跌落-无破裂。3、符合:(1)《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》;(2)QB1999-94 密胺塑料产品行业标准;(3)消毒无死角设计, 温度-30-120℃, 不变形;(6)出厂产品需经过 CANS(中国合格评定国家认可委员会)认证、认可
A11	小碗	4.5寸	个	300	1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁, 不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下:耐干热-无裂纹, 不退色, 耐低温-无裂痕, 耐湿热-无裂纹、无明显发白, 耐污染性-无明显污染, 翘曲(底部)≤0.45mm , 跌落-无破裂。3、符合:(1)《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》;(2)QB1999-94 密胺塑料产品行业标准;(3)消毒无死角设计, 温度-30-120℃,

					不变形；（6）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
A12	小勺	10cm	个	300	1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（6）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
A13	筷子	27cm	双	250	1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（6）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
A14	茶杯	10cm	个	250	1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（6）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
A15	自助托盘	白色	个	250	1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（6）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可

A16	餐垫	40*35	块	150	采用优质 PE 材质
A17	调料罐	四件套	套	50	材质:304 不锈钢, 厚度 \geq 1.0mm , 表面拉丝处理。
A18	纸巾盒	长方形	个	50	采用优质 PU 皮革
A19	直升杯	14cm	个	100	玻璃
A20	罗汉碗(瓷)	8 寸	个	100	现场制作用
A21	双层点心架		个	6	材质:304 不锈钢, 厚度 \geq 1.0mm , 表面拉丝处理。
A22	水晶碗	10 寸	个	60	玻璃

三、

三、厨房杂件清单（二楼前厅）

序号	品名	规格	单位	数量	技术参数
B01	密胺筷子（与带格餐盘尺寸配套）	9寸	双	1000	1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（4）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
B02	密胺汤碗	12CM	个	500	1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（5）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
B03	密胺面碗	16cm	个	500	1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部） $\leq 0.45\text{mm}$ ，跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃，不变形；（6）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
B04	密胺汤勺	12cm	个	500	1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无

					裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm， 跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃， 不变形；（7）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
B05	密胺餐盘（与汤碗配 套）	35.5mm*26.5*3mm	个	50	1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响 美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无 裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm， 跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃， 不变形；（8）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
B06	茶杯	3 寸	个	500	1、A5 密胺材质。2、餐具表面光洁，不允许有缺料、明显变形、色差、塑化不良等影响 美观和使用缺陷的存在。物理机械性能要求如下：耐干热-无裂纹，不退色，耐低温-无 裂痕，耐湿热-无裂纹、无明显发白，耐污染性-无明显污染，翘曲（底部）≤0.45mm， 跌落-无破裂。3、符合：（1）《食品容器、包装材料用三聚氰胺-甲醛成型品卫生 GB9690 标准》；（2）QB1999-94 密胺塑料产品行业标准；（3）消毒无死角设计，温度-30-120℃， 不变形；（9）出厂产品需经过 CANS（中国合格评定国家认可委员会）认证、认可
B07	1/1 标准食物盆	1/1*10cm	个	50	材质:304 不锈钢，厚度≥1.0mm，表面抛光处理。
B08	1/1 深食物盆	1/1*15cm	个	50	材质:304 不锈钢，厚度≥1.0mm，表面抛光处理。
B09	1/1 浅食物盆	1/1*6.5cm	个	50	材质:304 不锈钢，厚度≥1.0mm，表面抛光处理。
B10	1/2 标准食物盆	1/2*10cm	个	10	材质:304 不锈钢，厚度≥1.0mm，表面抛光处理。
B11	1/2 深食物盆	1/2*15cm	个	10	材质:304 不锈钢，厚度≥1.0mm，表面抛光处理。
B12	1/2 浅食物盆	1/2*6.5cm	个	10	材质:304 不锈钢，厚度≥1.0mm，表面抛光处理。
B13	收餐车	三层	台	6	食品级 ABS 塑料+304 不锈钢，厚度≥1.5mm，表面抛光处理。两边挂桶。
B14	服务车	1060*480*1000mm	台	6	聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔
B15	打餐勺	不锈钢	把	40	材质:304 不锈钢，厚度≥1.0mm，表面抛光处理。

B16	木质米饭铲	24cm	把	10	采用优质木料
-----	-------	------	---	----	--------

四、厨房杂件清单（后厨杂件）

序号	名称	规格	单位	数量	材料说明
C01	加深加厚炒锅	50CM	个	10	手打 1.5 加厚铁锅
C02	加深加厚炒锅	60CM	个	10	手打 1.5 加厚铁锅
C03	加深加厚炒锅	80CM	个	5	手打 1.5 加厚铁锅
C04	油盘	30CM	个	10	采用 304 锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，符合 GB/T 29601-2013 不锈钢器皿标准，表面抛光处理。
C05	不锈钢罩喱	30CM	个	10	采用 304 锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，符合 GB/T 29601-2013 不锈钢器皿标准，表面抛光处理。
C06	竹棒密喱	28CM	个	10	采用 304 锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，符合 GB/T 29601-2013 不锈钢器皿标准，表面抛光处理。
C07	不锈钢平密喱	28CM	个	10	采用 304 锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，符合 GB/T 29601-2013 不锈钢器皿标准，表面抛光处理。
C08	油漏	10 寸	个	20	采用 304 锈钢材质，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，符合 GB/T 29601-2013 不锈钢器皿标准，表面抛光处理。
C09	锅扫	9 圈	个	30	木柄，连接加固，不掉毛。竹制
C10	手工炒勺	2 号	个	30	材质：304 不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。
C11	手工锅铲	3 号	个	50	材质：304 不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。
C12	双耳不锈钢深密喱	25CM	个	10	材质：304 不锈钢，厚度 $\geq 1.5\text{mm}$ ，表面抛光处理。
C13	不锈钢圆味盅	16CM	个	100	材质：304 不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。
C14	不锈钢圆味盅	14CM	个	100	材质：304 不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。
C15	不锈钢胡椒粉盅	大号	个	15	材质：304 不锈钢，厚度 $\geq 1.0\text{mm}$ ，表面抛光处理。

C16	不锈钢料酒壶	大号	个	30	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
C17	调味勺	长柄	个	100	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
C18	挤酱瓶	8 安	个	50	采用优质 PP 塑料
C19	挤酱瓶	12 安	个	50	采用优质 PP 塑料
C20	不锈钢托盘	40*50*4.8	个	50	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.2mm ，表面抛光处理。
C21	不锈钢托盘	45*30*2	个	50	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.2mm ，表面抛光处理。
C22	不锈钢托盘	60*40*2	个	50	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.2mm ，表面抛光处理。
C23	不锈钢托盘	60*40*4.8	个	50	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.2mm ，表面抛光处理。
C24	不锈钢托盘	50*35*2	个	50	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.2mm ，表面抛光处理。
C25	不锈钢冲孔托盘	60*40*4.8	个	50	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.2mm ，表面抛光处理。
C26	煲仔夹	大号	个	10	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
C27	雕花刀	三件套	个	2	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄。手柄颜色可区分，含菊花豆腐刀一套。
C28	花嘴	24 头	套	1	采用优质不锈钢
C29	进口水果刀	10 寸	把	4	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄。手柄颜色可区分。
C30	布奶油袋	14 寸	个	20	采用优质布料
C31	一次性奶油袋	16 寸	个	20	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C32	白色胶砧板	50*35*2	个	10	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C33	整理箱	620*420*400	个	20	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C34	整理箱	450*295*255	个	15	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C35	不锈钢蒸饭盘	46CM	个	10	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C36	加厚不锈钢盆	45CM	个	50	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C37	加厚不锈钢盆	50CM	个	50	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。

C38	加厚不锈钢盆	70CM	个	20	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C39	加厚不锈钢盆	36CM	个	50	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C40	不锈钢复底汤桶	50CM	个	5	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C41	不锈钢复底汤桶	40CM	个	5	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C42	不锈钢复底汤桶	25CM	个	5	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C43	加厚白色大垃圾桶	120L	个	6	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C44	方形垃圾桶	120L	个	6	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C45	电饭煲	2000W	台	2	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C46	毛夹	5 寸	个	6	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C47	小漏勺	7 分	个	20	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C48	小勺子	21CM	个	10	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C49	微波炉	23L	台	2	220v；不少于 20 个可编程菜单，火力选择；加热均匀；操作简单；带空气过滤装置；配密封陶瓷烹饪架。
C50	电磁炉	1950W	台	2	304 不锈钢外壳，电子显示屏，采用电磁加热 220v/3.5Kw 液晶触摸控制屏。
C51	刀具盒	四格	个	5	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C52	不锈钢刀	1#	把	10	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄。手柄颜色可区分。
C53	拍皮刀	2#	把	2	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄。手柄颜色可区分。
C54	片鸭刀	2#	把	2	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄。手柄颜色可区分。
C55	片刀	2 号	把	10	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄。手柄颜色可区分。
C56	文武刀	2 号	把	5	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄。手柄颜色可区分。
C57	菜墩	45*20	个	5	天然松木，无木节，无裂纹，木材含水率 8%~12%，穿带处理。
C58	塑料菜墩	45*15	块	4	材质：食品级塑料聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C59	碎冰机	SB6	个	1	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。

C60	雕刻刀	10 件套	套	1	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C61	拔毛器	5 寸	个	3	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C62	调味盒	八格	个	5	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C63	芝麻瓶	大号	个	15	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C64	剪刀	大号	把	20	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C65	锯齿剪刀	带齿	把	3	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C66	磨刀石	双面	块	5	长方形，双层天然油石。
C67	不锈钢漏盆	34CM	个	10	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C68	鸭勾	大号	个	50	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C69	不锈钢扒铲	中号	个	10	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C70	开瓶器	19.5*6.5*3.8CM	个	5	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C71	开罐头器	大号	个	3	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C72	搅拌机	2200W	台	2	220v/315W 电动搅拌机最大容量为配有钩、扇、球。
C73	粉碎机	2 两	台	1	220v，机身不锈钢
C74	塑料腰斗	大号	个	20	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C75	牙刀	8 寸	把	3	优质，材质：高强复合钢，刀口做高温热处理，聚乙烯手柄。手柄颜色可区分。
C76	特大号带扣保鲜盒	452*305*170	个	50	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C77	带扣保鲜盒	385*260*140	个	100	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C78	带扣保鲜盒	330*225*120	个	100	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C79	保鲜膜	914	卷	6	PVC，无色、无味、无毒；符合食品卫生标准。
C80	锡纸	615	卷	4	优质环保银色锡箔材料，耐高温。
C81	油纸	大号	批	1	食品级用纸，符合符合食品卫生标准。
C82	不锈钢马斗	20CM	个	100	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。

C83	不锈钢马斗	18CM	个	100	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C84	不锈钢马斗	16CM	个	150	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C85	点火枪	电子	个	5	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C86	方菜筐	490*370*199	个	50	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C87	方菜筐	445*350*179	个	50	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C88	方菜筐	402*303*119	个	50	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C89	方菜筐	360*270*108	个	50	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C90	圆形菜筐	385*136	个	20	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C91	压力锅	30CM	个	2	采用铝合金材质
C92	石田港称	20KG	个	2	机械机芯
C93	小港称	500G	把	2	采用镀铜工艺
C94	台称	30KG	台	2	220V
C95	竹夹子	标准	袋	200	无裂纹，木材含水率 8%~12%，穿带处理。
C96	不锈钢水壳	4 斤	个	8	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C97	不粘锅	36CM	个	4	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C98	不粘锅	32CM	个	6	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C99	不锈钢锅架	28CM	个	5	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C100	炒锅纯棉毛巾	50G	块	200	纯棉，吸水性好
C101	竹达	13 眼	个	200	无裂纹，木材含水率 8%~12%，穿带处理。
C102	不锈钢打蛋器	10 寸	个	5	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C102a	电动打蛋器	10 寸	个	2	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C103	铝刨丝机	大号	个	1	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.5mm ，表面抛光处理。
C104	防爆压力锅	36CM	个	2	采用铝合金材质

C105	防爆压力锅	32CM	个	2	采用铝合金材质
C106	1号箱(蓝)	610*494*360	个	10	材质: 聚乙烯塑料, 加厚, 防冻, 防摔。
C107	1号箱(红)	610*494*360	个	10	材质: 聚乙烯塑料, 加厚, 防冻, 防摔。
C108	1号箱(绿)	610*494*360	个	10	材质: 聚乙烯塑料, 加厚, 防冻, 防摔。
C109	塑料砧板(红色 肉类)	600*400*25	个	2	材质: 聚乙烯塑料, 加厚, 防冻, 防摔。
C110	塑料砧板(黄色 禽类)	600*400*25	个	2	材质: 聚乙烯塑料, 加厚, 防冻, 防摔。
C111	塑料砧板(绿色 蔬菜)	600*400*25	个	2	材质: 聚乙烯塑料, 加厚, 防冻, 防摔。
C112	塑料砧板(蓝色 海鲜)	600*400*25	个	2	材质: 聚乙烯塑料, 加厚, 防冻, 防摔。
C113	240L加厚高强度带轮垃圾桶	240L	个	10	材质: 聚乙烯塑料, 加厚, 防冻, 防摔。
C114	双桶榨水车	高级塑料 79*43*50/006	个	2	材质: 聚乙烯塑料, 加厚, 防冻, 防摔。
C115	工作指示牌	塑料	套	10	材质: 聚乙烯塑料, 加厚, 防冻, 防摔。
C116	带盖小水桶	2L	个	20	材质: 聚乙烯塑料, 加厚, 防冻, 防摔。
C117	尘推杆	150CM	个	10	采用铝合金材质
C118	尘推罩	60CM	个	10	采用优质布料
C119	地刮杆连头	大	个	10	采用优质不锈钢
C120	玻璃刮(长杆)	2.4M	个	10	采用优质不锈钢
C121	地刷	木质	个	10	无裂纹, 木材含水率 8%~12%, 穿带处理。
C122	簸箕	塑料	个	10	采用优质 PP 塑料

C123	扫帚	塑料	个	10	采用优质 PP 塑料
C124	公牛多孔插排	大号	个	10	采用优质 PP 塑料
C125	双边铝梯(1.75M)		个	2	采用铝合金材质
C126	下兰框	AF08634 餐盘	个	20	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C127	耐酸碱雨靴	38-42 码	双	10	材质：聚乙烯塑料，加厚，防冻，防摔。
C128	线手套		副	50	纯棉，吸水性好
C129	垃圾袋黑色	120*100	个	1000	优质 PE/2.5 丝加厚，耐用
C130	垃圾袋黑色	100*80	个	1000	优质 PE/2.5 丝加厚，耐用
C131	全钢漏勺	30CM	个	30	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
C132	不锈钢砧板围	大号	个	12	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
C133	高身腰斗	大号	个	20	材质：304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。

五、厨房杂件清单（包间菜品瓷器）

序号	名称	规格	单位	数量	技术参数
D01	平底寿司盘	10 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D02	霸道二格盘	14.5 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D03	长方波纹盘	8 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D04	长方平板	10 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D05	长方平板	12 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D06	二格大匙	14 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D07	长方刺身玻璃配玫瑰金架	3-G95	套	5	采用优质钢化玻璃
D08	布纹长条波纹盘	14.5 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D09	三角护边盘	8 寸	个	20	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D10	万豪气派长方	11 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。

D11	浪漫汤盘	8 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D12	风韵汤盘	8 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D13	风韵长方盘	12 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D14	蔷薇椭圆盘	9.5 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D15	紫砂三足鼎配小勺	6.5 寸	套	60	采用优质紫砂泥
D16	长方直纹盘	15 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D17	长方三格盘	13 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D18	漩涡盘	10 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D19	木板纹炒盘	14.25 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D20	叠式正方盘	12 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D21	正方风韵	8.5 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D22	正方风韵	9.5 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，镉溶出量≤0.50mg/L，吸水率≤0.5%，180℃至 20℃，热交换无裂纹。
D23	宽边圆汤盘	10 寸	个	10	材质：高骨质瓷，经 1200℃-1280℃ 高温烧成，磷酸钙含量≥42%，铅溶出量≤5.0mg/L，

					镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D24	褶皱旦形盘	13.5 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D25	反口正德	10 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D26	纹理汤盘	12 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D27	不规则椭圆盘	11.5 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D28	顺星石艺圆盘	12 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D29	意式汤盘	11 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D30	石纹双耳平板	12 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D31	三角铁盘	14 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D32	木板纹汤盘	13.5 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D33	金龙蒸鱼盘	18 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D34	天斗椭圆盘	17 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D35	碧海明珠正方盘	7.5 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L,

					镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D36	纹理正方五果盘	10.5 寸	个	10	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D37	炖盅配碟	4 寸	套	60	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D38	平锅百花	14 寸	个	5	砂煲内外光滑平整, 无裂痕、裂缝, 形状浑圆均匀, 锅盖与锅口紧实, 热稳定性好。
D39	大汤罐	508	个	5	砂煲内外光滑平整, 无裂痕、裂缝, 形状浑圆均匀, 锅盖与锅口紧实, 热稳定性好。
D40	白浅锅	22CM	个	10	砂煲内外光滑平整, 无裂痕、裂缝, 形状浑圆均匀, 锅盖与锅口紧实, 热稳定性好。
D41	正德盘	16 寸	个	5	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 20℃, 热交换无裂纹。
D42	花边圆盘	8 寸	个	10	采用优质水晶玻璃, 透明度好
D43	大果盘	12 寸	个	5	采用优质水晶玻璃, 透明度好

六、厨房杂件清单（六个包间配置）

序号	名称	规格	单位	数量	技术参数
E01	苏菲	10.75 寸	个	80	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 24℃, 热交换无裂纹。
E02	骨碟	7.25 寸	个	120	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 24℃, 热交换无裂纹。
E03	小马戈	13.5CM	个	120	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 24℃, 热交换无裂纹。
E04	口汤碗	4.5 寸	个	120	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃ 高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L,

					镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 24℃, 热交换无裂纹。
E05	毛巾碟	6 寸	个	120	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 24℃, 热交换无裂纹。
E06	筷架	3.5 寸	个	100	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 24℃, 热交换无裂纹。
E07	茶杯	180ML	个	100	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 24℃, 热交换无裂纹。
E08	杯碟	6 寸	个	100	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 24℃, 热交换无裂纹。
E09	豪包味碟	2.75 寸	个	80	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 24℃, 热交换无裂纹。
E10	牙签盒	两用	个	8	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 24℃, 热交换无裂纹。
E11	烟缸	3.5 寸	个	30	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 24℃, 热交换无裂纹。
E12	茶壶	2 号	个	8	材质: 高骨质瓷, 经 1200℃-1280℃高温烧成, 磷酸钙含量≥42%, 铅溶出量≤5.0mg/L, 镉溶出量≤0.50mg/L, 吸水率≤0.5%, 180℃至 24℃, 热交换无裂纹。
E13	合金筷	27CM	双	200	采用优质合金材质, 无毒无味
E14	豪包红葡萄酒杯	420ML	个	96	材质: 水晶玻璃, 带脚, 耐温-30℃~220℃。
E15	豪包多功能杯	300ML	个	96	材质: 水晶玻璃, 带脚, 耐温-30℃~220℃。
E16	红酒分酒器	150ML	个	12	材质: 水晶玻璃, 带脚, 耐温-30℃~220℃。
E17	醒酒器	1500ML	个	6	材质: 水晶玻璃, 带脚, 耐温-30℃~220℃。
E18	白酒杯	小号	个	60	材质: 水晶玻璃, 带脚, 耐温-30℃~220℃。
E19	大厅白酒分酒器	100ML	个	60	材质: 水晶玻璃, 带脚, 耐温-30℃~220℃。

E20	主餐刀	226MM	把	50	304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理
E21	主餐叉	204MM	把	50	304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理
E22	主餐更	210MM	把	50	304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理
E23	水果叉	120MM	把	60	304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理
E24	防滑圆托盘	1400	个	5	防滑橡胶面，耐高温，钢化玻璃符合材质
E25	防滑方托盘	1520	个	5	防滑橡胶面，耐高温，钢化玻璃符合材质
E26	柠檬夹	20.5*6.5	个	2	材质:304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
E27	汤勺	7 分	个	20	材质:304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
E28	蟹具	2 件套	套	20	材质:304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
E29	洗手盅	5.5 寸	个	20	材质:水晶玻璃，带脚，耐温-30℃~220℃。
E30	脏物夹	小号	个	2	材质:304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
E31	漏勺	7 分	个	20	材质:304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
E32	豪华冰桶	1.2L	个	6	材质:304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
E33	冰夹	5 寸	个	5	材质:304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
E34	不锈钢真空壶	2.0L	个	2	材质:304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
E35	毛巾柜	220V	台	6	220V/600W/450*340*595mm 冷热两用
E36	双层垃圾桶	230*260	只	6	材质:304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。
E37	毛巾篮	38*26	个	3	材质:304 不锈钢，厚度 \geq 1.0mm ，表面抛光处理。